

M uu_uu	M ZTS1_18/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	Wartość odżywcza owoców i warzyw Nutritional value of fruits and vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,3/1,7)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznania studentów z podstawowymi składnikami odżywczymi gromadzonymi w tkankach roślin ogrodniczych oraz charakterystyką ich części jadalnych. Przedstawienie walorów prozdrowotnych wybranych owoców i warzyw.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu służą przekazaniu wiedzy związanej ze strukturami wydzielniczymi i produkcją substancji biologicznie czynnych w roślinach ogrodniczych. Przekazane studentom wiadomości dotyczą podstawowych struktur wydzielniczych najważniejszych gatunków roślin ogrodniczych, czynników genetycznych, ontogenetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych wpływających na produkcje metabolitów roślinnych, roli i znaczeniu wymienionych substancji w odniesieniu do organizmu roślinnego. Przedstawiona zostanie charakterystyka substancji pierwotnych i wtórnych, ważnych w lecznictwie i produkcji farmaceutycznej. Przekazane zostaną metody oznaczeń substancji aktywnych w tkankach roślinnych, sposoby wykrywania niektórych grup związków, wykorzystywane w ocenie jakościowej surowców i produktów ogrodniczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kołodziejczyk A. 2003. Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa.</li> <li>2. Kohlmünzer S. 2014. Farmakognozja. PZWL, Warszawa.</li> <li>3. Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. SGGW, Warszawa.</li> <li>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2015. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, zadania praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja.